

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan :

1. Penurunan kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida yang maksimum adalah suhu 70 ° C, waktu 30 menit dan konsentrasi 7.5 %.
2. Dari hasil uji menggunakan alat Tintometer Colorimeter, didapat hasil untuk minyak goreng bekas sebelum pemurnian adalah 2.2 kuning, 8.8 merah dan untuk minyak goreng bekas setelah pemurnian 1.2 kuning, 4.0 merah

5.2 Saran

1. Peralatan di Laboratorium PT Prakarsa Alam Segar perlu dilengkapi dengan alat pengukur warna sehingga dapat dilakukan pengujian warna dapat dilakukan di dalam Laboratorium.
2. Agar dilanjutkan penelitian dengan variasi variabel optimum untuk mendapatkan hasil *bleaching* yang paling baik